IL COLTIVATORE

GIORNALE DI AGRICOLTURA PRATICA

Fondato nel 1855 dal Prof. G. A. Ottavi

Premiato dal Ministero di A. I. C. con medaglia d'oro ai benemeriti dell'agricoltura

GIÀ DIRETTO DAL

Dott. EDOARDO OTTAVI

DEPUTATO AL PARLAMENTO

Direttore: PROF. TITO POGGI

Redattore capo: DR. GIOACCHINO GAROFALO — Redattore ordinario: DR. MARIO SIGNORINI — Direttore del Laboratorio sperimentale: ING. OTTAVIO OTTAVI — Consulente legale: AVV. LUIGI BUSSA — Amministratore: DR. EDOARDO PARVOPASSU — Segretario: RAG. EDOARDO ZARDETTI.

SERIE QUINTA

Anno Sessantanovesimo

(1923) - Vol. II.

(VOLUME CENTO VENTISETTESIMO DELLA COLLEZIONE)

CASALE

UNIONE TIPOGRAFICA POPOLARE GIÀ CASSONE

1923

SOMMARIO

Pensiamo fin d'ora alle concimazioni

Il *caro-viveri*, di cui tutti si lamentano e per cui tutti hanno da far proposte di rimedî, dipende da tre cause: scarsa capacità d'acquisto della nostra moneta; produzione non parallela al consumo; consumo allegro. I rimedî veri, quelli che contano, non possono pertanto essere che tre: a) ricondurre la lira italiana, gradualmente, al suo antico valore; ed è compito questo di Governo (riducendo la circolazione, arrivando al pareggio); — b) *produrre di più;* ed è compito degli *agricoltori!* — c) *consumar meno;* ed è compito *di tutti*.

Quanto agli altri rimedî, con buona pace dei proponenti, si tratta di pannicelli caldi, o addirittura, mi si passi il vocabolo tosco, di buscherate.

*

Guardiamo intanto noi agricoltori al dover nostro: *produrre di più,* sempre *di più;* e facciamolo interamente questo nostro dovere! Tutte le coltivazioni sono *sempre* suscettibili di mag-

giori produzioni: i cereali, i foraggi, le patate, le bietole, i pomidoro, le leguminose da seme, gli alberi da frutto, la vite, l'olivo. Chi mai ricava il *massimo* da *tutte* le piante che coltiva? E qual'è questo massimo? I 40 quintali di grano ad ettaro sono un prodotto piuttosto raro; ma chi può dire che sia proprio il *massimo* ottenibile? Ora non dirò certo cosa nuova affermando che la base delle alte produzioni è *la forte e razionale concimazione*. Alla quale bisogna pensare *fin d'ora*. Ripeterò fino alla sazietà che non si sbaglia a *concimar presto*; e invece errano coloro che si riducono all'ultimo momento a spargere i concimi, ottenendone risultati molto minori.

Se dunque si deve concimar *presto*, e cioè appena il terreno sia sgombro da una coltivazione per venire occupato da un'altra, bisogna *pensar presto ai concimi e provvederli*.

*

Quali? — Dovremo, proprio riparlare del *letame di stalla?* — Esso è la base delle basi, il fondamento dell'agricoltura intensiva. Lo abbiamo, generalmente, nell'azienda; non dovremo commetterlo a un Consorzio agrario. Ma dobbiamo tenerlo bene, adoprarlo bene, farne veramente tesoro, secondo norme ormai tanto note, da far venire il mal di mare a ripeterle.... Lasciamo stare. I lettori del «Coltivatore» già le sanno a memoria.

Facciamo piuttosto una rapida rivista del materiale *chimico* da concimazione.

*

Capitolo 1° *Concimi azotati*. Produrre molto vuol dire mettere in circolazione (dalla terra alla pianta, dalla pianta agli animali, dagli animali alla terra) molto *azoto*. Il bisogno di molto azoto nell'agricoltura intensiva non si discute. Bisogna sodisfarlo. Come?

a) Colla *coltivazione di leguminose* in alternanza colle altre colture (*azoto atmosferico*);

b) Coi *concimi organici azotati*: letame, colaticci, sovesci, cornunghia, sangue, crisalidi, materie organiche d'ogni specie: ed è proprio qui il caso di dire: chi più ne ha più ne metta;

c) Coi *concimi chimici azotati*. Fra questi metto al primis-

simo posto la *cianamide.....* Ma come? — prima anche dei *nitrati?* — Sì; per ragioni economiche e politiche. La cianamide *dà l'azoto più a buon mercato* ed è concime fabbricato *in Italia* con materia prima italiana: l'azoto dell'aria *nostra*. Ecco la ragione politica, che è poi anche economica, e altissima. Si tratta di non aggravare lo sbilancio fra importazione ed esportazione col comprar fuori troppo *nitrato di sodio, nitrato di calcio* o *solfato ammonico.*

Una parte di questo ultimo ci arriva, è vero, in conto di riparazioni dalla Germania; e ben venga.

Ma quanto ai *nitrati,* bisogna cominciare a ridurne l'impiego. — Ma vi pare che si debba seguitare ad essere tributarî dell'estero anche per la *fertilità* dei nostri terreni? — Fosse una necessità, lo capirei; ma *necessità non è più.* Colla *calciocianamide,* concime italiano, possiamo fare benissimo senza nitrati. È questione di applicar presto la cianamide, di darla piuttosto alla semina che in copertura. Per le colture sarchiate è buona anche al tempo delle zappature. E come!

E del resto la cianamide nel terreno diventa *nitrato*. Lasciamo dunque che giochino liberamente nel suolo i fermenti nitrici, l'aria, le sostanze minerali e l'azoto della cianamide, e avremo il nitrato più a buon mercato possibile.

Bisogna più che mai, oggi, anche in materia di concimi, pensare e operare *italianamente.*

*

Capitolo 2° *Concimi fosfatici.* — Novità? Ma se non ve ne sono! Si tratta di cavalli di ritorno. Il *perfosfato* tiene il campo e non lo può mollare.

Purtroppo di *fosfati* italiani, nemmeno tripolini, nemmeno cirenaici, non si può parlare. E quindi, per forza, il tributo all'estero bisogna pagarlo.

Si è ripetuto che si può fare a meno del trattamento con acido solforico; e che si può con grande economia (?) adoprare la semplice fosforite macinata.... Sapevamcelo. Chi non ha fretta adopri pure la fosforite macinata. Roba vecchia. Ma chi è che non ha fretta, oggi? E chi potrebbe mettere a confronto, come prontezza d'azione, il fosfato naturale macinato col *perfosfato?* Ma non soltanto la prontezza di questo è maggiore; la sua mi-

glior distribuzione nel suolo è pure chimicamente provata.....
E qui il capitolo 2° si allungherebbe troppo....

« Piacciavi udir nell'altro canto il resto,
« Signor, chè tempo è omai di finir questo ».

Così Lodovico Ariosto e per Lui

TITO POGGI.

Note di stagione

Per l'igiene dei nostri contadini. - Maggiori cure alle viti. - Falciare la stoppia del grano.

Che l'industria agraria, più di qualunque altra, abbia bisogno del pieno accordo tra chi lavora e chi dirige è assiomatico; ed a coloro che lo dimenticano sarà bene ricordare i tristi giorni, che sembrano, oggi, di un lontano passato, quando il contadino vedeva nel padrone solo un nemico, e studiava qual'era il punto più vulnerabile per colpirlo.

Dalla lotta di ogni giorno, di ogni ora, siamo oggi ad una collaborazione di classe di cui i campi, con gli ubertosi raccolti, ne affermano i benefici tangibili. Turbare questo fecondo accordo, in una od altra forma, diventa delitto di lesa Patria.

Per dovere di cittadini, per il bene dei figli nostri, il pensiero deve essere rivolto al consolidamento di questo favorevole stato di cose, se amiamo la prosperità della Nazione, che solo nella pace dei campi troverà le fondamenta più solide.

I dirigenti dei Sindacati Economici ispirati ad un alto senso di civismo, sono riusciti, in molteplici casi, a conciliare in modo ammirevole i diritti degli uni e degli altri, ma più mirando al lato economico e trascurando quello igienico: forse pensando che la tutela di questo, fosse affidata completamente agli Ufficiali Sanitari.

Purtroppo, o per trascuratezza, o per riguardi personali, i vuoti da colmare in tale campo sono molteplici.

Alle porte di un capoluogo di Provincia, in alcuni poderi ho visto, in questi dì, case coloniche che non depongono in favore nè

del cuore, nè dell'intelligenza, nè dello stesso interesse dei loro proprietari.

Concimaie a pochi metri dalle abitazioni con colaticci che ne rasentano i muri, balconi senza o con mal connessi serramenti, così da vedere sacchi da scorie a riparo dalle intemperie.

Non riconoscere l'influenza morale, oltre a quella igienica, che una buona casa esercita sul lavoratore è tale colpa che se i dirigenti delle masse lavoratrici troveranno la forma di farlo comprendere, anche con mezzi energici, compiranno opera che tutti i buoni approveranno.

*
* *

Alla fine di giugno alcuni vitigni, come l'«uva d'oro», sono ancora in fiore causa la stagione fredda; e le pioggie di quasi ogni giorno ci impongono di andare con i trattamenti, così liquidi come polverulenti, oltre il limite delle trascorse annate.

L'uva, così in ritardo, e le viti hanno bisogno d'essere seguite con cure maggiori anche per tutto il mese di luglio, e forse più.

*
* *

Per classificare un'agricoltore fra i peggiori è usanza dire che «falcia persino le stoppie del frumento». Tanto si ritiene dannoso un tale sistema.

E' ripetere giudizio preciso se la raccolta delle stoppie serve a dar modo di vendere la paglia al maggior offerente.

Ma chi ama fare dell'agricoltura intensiva, e a questo fine tiene molti animali, e la paglia del podere non è sufficiente a fornire la necessaria lettiera, e riconosce non conveniente ricorrere al mercato a pagare la paglia le 25 o le 30 lire al quintale, compie opera di buon agricoltore falciando la stoppia, perchè fa star bene i proprii animali e aumenta la massa dello stallatico.

Un'eccezione, anche in caso di deficiente lettiera, potrebbe essere giustificata: quella di sovesciare la stoppia negli appezzamenti molto argillosi per l'ufficio fisico che può compiere!

E. Petrobelli

La "Rapa da foraggio" come secondo prodotto

Senza tema di errare, possiamo affermare che uno dei migliori mezzi per procacciarsi un'abbondante massa foraggera, in poco tempo e non con molta spesa, è la coltivazione della Rapa come secondo prodotto dopo la raccolta del frumento e dell'avena.

Purtroppo però la coltivazione della redditizia crocifera è ancora poco conosciuta in molte provincie, mentre dovrebbe essere tenuta in maggior conto quale fornitrice di buon foraggio fresco nell'autunno e nell'inverno: epoca questa in cui generalmente scarseggiano o mancano affatto i mangimi verdi.

Lo scorso anno per noi, che abbiamo avuto la felicissima idea di rompere subito le stoppie e seminare *Rape da foraggio Norfolk*, il prodotto della preziosa foraggera ha rappresentato una vera risorsa. Circa 250 Q.li di radici — raccolti su un appezzamento di 8000 m^2 — hanno portato un sollievo davvero grande ai magri fienili. I nostri 4 buoi ed un cavallo hanno, grazie alle rape, sbarcato l'inverno magnificamente!

***

La Rapa da foraggio (*Brassica rapa*) si coltiva essenzialmente per lo zucco, cioè per quel rigonfiamento carnoso sotterraneo, abbastanza ricco di principî zuccherini, che costituisce uno dei più apprezzati alimenti. Essa, come la Barbabietola da foraggio, oltre a fornire nell'autunno un prezioso ed abbondante mangime, è anche di facile conservazione per l'inverno, quando appunto sono molto rari i foraggi freschi.

Anche le foglie, come gli zucchi, si possono utilizzare con vantaggio per alimentare il bestiame; occorre però avere l'avvertenza di somministrarle sempre mescolate ad altri mangimi, e mai in grande quantità: ciò per il fatto che, essendo irritanti, potrebbero dar luogo a diarree.

VARIETÀ DI RAPE PIÙ ADATTE PER FORMARE ERBAI. — Meglio si prestano ad essere coltivate come secondo prodotto le *Rape di Bresse, d'Auvergne, del Palatinato, d'Alsazia e di Norfolk*; quest'ultima però (vedi Fig 1) è la più consigliabile e per la elevatissima

produzione di zucchi di cui è capace e per la migliore qualità di foraggio che fornisce.

La *Rapa Norfolk gigante*, se ben concimata e se in ottime condizioni di terreno e di clima, può produrre per ettaro più di q.li 300 di zucchi, oltre a quintali 150-180 di foglie.

Le rape coltivate da noi lo scorso anno, di varietà *Norfolk gigante*, (vedi Fig. 2), hanno dato una produzione equivalente a circa quintali 313 di zucchi per ettaro, ed a q.li 170 di foglie. I conci che somministrammo furono, su m^2 8000 : tonnellate 10 di letame e q.le 1 di solfato potassico. Non fu dato il perfosfato perchè tale concime era stato somministrato abbondantemente alla coltura precedente (frumento).

Fig. 1.

Esigenze della Rapa da foraggio e norme razionali di coltura. — Tutte le rape da foraggio — e quindi anche la più consigliabile, la *Norfolk*, — esigono terreno soffice, bene sminuzzato e fresco.

Se il terreno è piuttosto tenace è necessaria una letamazione abbondante, che lo renda meno compatto. Ma anche se il terreno è piuttosto soffice la concimazione letamica è sempre consigliabile.

Al contrario delle rape seminate sul rinnovo in primavera, quelle da erbaio autunnale non esigono aratura profonda; basta lavorare il terreno a 20-25 centimetri — sotterrando contemporaneamente il letame — ed indi erpicare. Sono invece esigentissime per ciò che riguarda gli elementi nutritivi. Richiedono molto azoto e potassa.

La concimazione che meglio si addice è quella mista, e cioè di letame e di concimi chimici.

Ottima pratica sarebbe somministrare 25-30 tonnellate di letame e 70-80 kg. di sali potassici per ettaro; ma, dato che non tutti gli agricoltori possono disporre di tale quantità di stallatico, consigliamo quest'altra concimazione: letame tonnellate 10, cloruro o solfato potassico q.li 1,5-2, perfosfato quintali 2-3.

Inoltre, allo scopo di promuovere un sollecito sviluppo degli zucchi, così che questi possano aver raggiunto il massimo ingrossamento al sopravvenire dei freddi autunnali, è bene spargere pure del nitrato sodico in copertura (q.li 1-1,5 per Ha) quando le piantine hanno raggiunto l'altezza di 5-6 cm.

a *b*

Fig. 2. — *Rapa bianca gigante di Norfolk.* — a) del peso di kg. 3; b) del peso di kg. 2,800.

E' consigliabilissimo pure sarchiare le rape una o due volte, a seconda del bisogno e della possibilità.

Anche l'irrigazione è utile; anzi, in qualche luogo, necessaria.

Le nostre rape, coltivate lo scorso anno qui a Casale Monferrato, in un podere della Casa agricola F.lli Ottavi, furono irrigate 5 o 6 volte durante i forti calori di luglio e di agosto; e certamente si deve in buona parte all'irrigazione il rilevantissimo prodotto ottenuto, di cui abbiamo detto sopra.

Seminagione. — Circa l'epoca più opportuna per la semina delle rape da erbaio, i due proverbi: « *Se vuoi un buon rapuglio seminalo di luglio* » e « *Tristo è quel rapo che d'agosto non è nato* » ci indicano che il mese più adatto è il luglio. Ma non è però sempre possibile seminare in luglio: se questo mese corre asciutto, ed il terreno destinato a rape non è irriguo, per forza maggiore bisognerà rimandare la semina all'agosto, sperando in una pioggia ristoratrice. Intanto è bene preparare il terreno in luglio, al più presto possibile, rompendo le stoppie e sotterrando letame e concimi chimici. Così alla prima pioggerella che cadrà, in luglio o ai primi di agosto, si potrà senz'altro seminare.

In ogni caso si tenga presente che più presto si seminano le rape e meglio sviluppano; seminate tardi sviluppano poco e non ingrossano di più per il sopravvenire del freddo. Di qui la necessità, com'è detto avanti, della concimazione chimica supplementare al letame con nitrato sodico in copertura, perchè gli zucchi ingrossino sollecitamente.

La quantità di seme occorrente è di kg. 4 per ettaro.

La semina si può fare a spaglio, ma è meglio eseguirla a linee distanti 40-50 cm. Fatta nell'uno o nell'altro modo, la semina deve essere pochissimo profonda: il seme non deve andare sotterrato più di 2-3 cm.

Se la semina è fatta a spaglio, per ricoprire il seme è sufficiente una leggera rastrellatura.

Una rullatura dopo la semina è pure indispensabile per far aderire bene il seme, piccolissimo, alla terra, e per evitare che il terreno, cadendo, laceri le radici delle pianticelle in via di sviluppo.

Quando le piantine sono nate occorre procedere al diradamento, lasciando fra pianta e pianta una distanza di 20-25 cm.

Le rape si possono pure seminare consociate all'avena, come si usa in Toscana e in qualche altra regione. In tal caso occorrono, per ettaro, kg. 3 di seme di rape e kg. 80-100 di avena.

E' consigliabile anche la consociazione con l'orzo e con le fave.

Il vantaggio che offre la consociazione è quello di ottenere due ottimi raccolti: uno costituito dall'avena, orzo o fava, e dalle foglie delle rape, l'altro dagli zucchi.

Raccolta. — Si inizia generalmente a metà autunno, epoca in cui gli zucchi sono abbastanza grossi. E' consigliabile ritardare più che è possibile, senza però lasciare sopraggiungere i geli invernali, poichè le radici gelando diventerebbero inutilizzabili.

Nei paesi ad inverno mite si possono benissimo estrarre le rape da terra man mano che occorrono alla stalla.

La raccolta si fa estirpando le piante a mano.

Appena tolte dal terreno, le rape vanno scollettate e ripulite dalla terra rimasta aderente. I colletti e le foglie, che rappresentano pure un buon mangime, si fanno consumare subito dal bestiame, preparando opportune miscele con altri foraggi; le radici invece, riposte con cura, all'asciutto, in mucchi, stratificandole e ricoprendole con paglia, possono essere conservate fino a febbraio-marzo.

Chi dispone di silos può benissimo conservare in questi tanto le foglie che gli zucchi.

Se le rape sono state coltivate in consociazione, la raccolta è bene farla in due tempi: prima, dalla metà ottobre in poi, si procede — magari a misura del giornaliero consumo della stalla — al taglio delle foglie e della pianta consociata; indi, nel 2° tempo, appena si teme il sopraggiungere dei geli, si estirpano le radici.

Somministrazione degli zucchi al bestiame. — Le radici delle rape, data la buona quantità di principî zuccherini che contengono, si prestano egregiamente per l'alimentazione del bestiame e sono a questo bene accette. Esse portano nell' alimentazione invernale quella freschezza che manca nel fieno e che al bestiame è pur tanto utile. Inoltre, data l'acquosità, tali radici si rendono utilissime per le vacche da latte.

La somministrazione va fatta in ragione di 8-12 Kg. al giorno per ogni capo di circa 500 Kg. di peso. Le rape vanno affettate ed indi mescolate a fieno, a panelli o ad altri alimenti ricchi di sostanze proteiche, essendo queste contenute da esse in scarsa quantità.

Consigliabile pure è preparare delle zuppe, stratificando in una comune tinozza, — 10 o 12 ore prima della somministrazione — rape affettate, crusche o panelli e paglia, ed indi aggiungendo acqua calda con qualche pizzico di sale pastorizio.

Tali zuppe riescono sommamente vantaggiose ad ogni sorta di bestiame.

Casale Monferrato, 1 Luglio 1923. G. Garofalo.

Metodi culturali o Protezione?

1. — *Inferiorità climatica.*

Ritengo che l'inferiorità climatica dell'Italia, ma più specialmente del Mezzogiorno rispetto alla pianta grano, non vorrà essere messa in dubbio da nessuno; per chiarirla meglio ci serviremo di qualche dato statistico certo.

L'Ing. Zattini, capo dell'ufficio di statistica agraria, ci dà l'estensione media dal 1909 al 1920 del grano in Italia in Ea. 4.570.500 e la produzione media di 46.896.000 quintali.

Il Canadà, nel 1915, ebbe una produzione abbondante: 116.143.355 (1) di quintali. Se noi paragoniamo l'estensione coltivata nel Canadà nel 1915 e la produzione ottenuta con l'estensione e produzione ottenuta in Italia nel 1915 e poi con la produzione massima ottenuta in Italia nel 1913, e con la produzione che si potrebbe avere in Italia se si ottenesse per tutte le provincie il massimo assoluto verificatosi nel dodicennio 1909-1920, sempre secondo lo Zattini, avremo questo specchietto:

Coltura granaria.

	Estensione in Ha.	Produz. in Q.li
Canadà 1915	5.260.840	116.143.355
Italia 1915	5.059.500	46.414.000
Italia 1913, produz. massima ottenuta	4.767.200	58.452.000
Italia produz. probabile se tutti i terreni dessero la produz. massima verificatasi nel dodicennio 1909-1920	—	63.811.000

Si vede chiaramente che il Canadà ottiene il doppio di grano per unità di superficie in un'annata abbondante di quanto non ne ottiene l'Italia, pure in un'annata abbondante di produzione.

Ecco un primo fattore, per cui il costo di produzione di un paese concorrente non può essere che la metà del nostro costo di produzione.

Come ottiene il Canadà così abbondanti produzioni? Coi metodi culturali perfezionati?

(1) Bollettino « Notizie agrarie dell'I. I. di A. », luglio 1917. — Newmann L. H., *La produzione del frumento nel Canadà.*

Il sistema di cultura del Canadà è ancora più estensivo del sistema di cultura delle zone di monocultura granaria meridionali.

Si coltiva due o tre anni di seguito il grano nello stesso terreno, e poi si interrompe un anno per praticarvi il maggese lavorato; altrimenti le erbe infeste prendono il predominio sul grano.

Lavori più spicciativi e meno costosi dei nostri: un'aratura a 15-20 cm.; una o due erpicature con erpice a dischi; semina a macchina (1); raccolta con mietitrici-legatrici o mietitrici-trebbiatrici.

Analogamente avviene negli Stati Uniti, nell'Australia, nell'Argentina; chi ha vaghezza di maggiori notizie le potrà trovare nei « Bollettini di Notizie agrarie dell'Istituto internazionale d'agricoltura » e potrà ben persuadersi che le produzioni unitarie dei paesi concorrenti sono più elevate delle nostre, le spese per Ha. sono più basse delle nostre, perchè si coltivano le terre dove è possibile l'uso di tutte le macchine, e la rendita fondiaria gravante su ogni q.le di grano è molto inferiore alla nostra, perchè in quei paesi la densità di popolazione è molto scarsa.

Prima della guerra il costo del q.le di grano nel Canadà, negli Stati Uniti, nella Russia, nell'Argentina e nell'Australia si aggirava fra le otto e le undici lire al quintale.

Queste sono le condizioni del mercato granario mondiale, dei paesi che producono grano in più del loro fabbisogno, e che quindi fanno il prezzo nel mercato mondiale.

2. — *Metodi culturali.*

Possiamo noi italiani in genere, e specialmente noi meridionali, produrre il grano in concorrenza con questi mercati?

Numerosi economisti ed agronomi indicano come àncora di salvezza il perfezionamento dei metodi culturali (2).

Lavori profondi, trasformazione in cultura sarchiata del grano, concimazioni azotate ecc.

Ai metodi culturali non possiamo dare l'istesso valore in tutte le zone d'Italia.

Noi possiamo distinguere due Italie granarie: l'Italia coi prati artificiali e l'Italia col riposo nei seminativi.

La fisionomia delle culture erbacee nelle due Italie è diversa.

---

(1) Però io sarei contento se *in tutta* Italia si lavorasse e si seminasse così! T. P.

(2) Noi lo indichiamo come *necessità*. T. P.

Servendoci dei dati dello Zattini noi possiamo distinguere in due quadri l'Italia.

I. Zone a coltura erbacea progredita.

Per ogni 1000 Ha. coltivati a grano si trovano a:

	Prati artificiali	Altri cereali orti - legumi piante indust.	Riposo	Prati e pascoli permanenti
Lombardia	1470	1490	—	1480
Emilia	900	730	—	460
Veneto	800	1700	—	2000
Marche	700	500	—	600
Toscana	690	660	120	900
Piemonte	533	1150	—	2320
Abbruzzi e Molise	450	990	—	900
Umbria	410	452	—	1300
Campania	220	1250	200	900
Liguria	160	1900	—	4016

In queste regioni il riposo del seminativo non esiste. Oltre ai prati artificiali vi sono bene rappresentate le sarchiate primaverili (spesso con estensione superiore al grano), che permettono abbondanti letamazioni e largo uso di concimi minerali e che hanno un tornaconto proprio superiore al grano; la popolazione è meglio distribuita, per es: la Lombardia, che ha una estensione territoriale quasi uguale alla Sicilia, ha 1906 Comuni e 4636 frazioni, in Km^2 24.514,60 — mentre la Sicilia in Km^2 25.738,02, ha 361 Comuni e 797 frazioni —. Quindi le minute pratiche culturali sono meno costose, più facili ad eseguire, potendovi contribuire anche le donne.

II. Zone a cultura erbacea meno progredita.

Per ogni 1000 Ha. coltivati a grano si trovano a:

	Prati artificiali	Altri cereali orti - piante ind. legumi	Riposo nei seminativi	Prati e pascoli permanenti
Sardegna	10	620	2000	6500
Puglie	13	900	994	970
Basilicata	20	900	1200	1700
Sicilia	54	773	570	500
Lazio	136	990	900	1700
Calabria	150	900	800	220

In queste zone invece dove predomina il riposo nei seminativi i metodi culturali perfezionati sono più difficili da praticare e più costosi, e alle volte possono dare un risultato completamente nullo,

perchè la produzione granaria è intimamente collegata colla siccità; la mancanza di una pioggia a fine aprile o principio di maggio compremette completamente tutte le cure culturali precedenti. Una pioggia abbondante nel periodo più critico fa dare una buona produzione anche ai terreni che non hanno avuto alcuna cura culturale dopo la semina. L'uso dei nitrati per lo più fa più male che bene (1).

Il lavoro profondo avanti le semine può dare buoni risultati; non è facile eseguirlo perchè il terreno cogli animali non si può lavorare da maggio in poi fino alle prime acque autunnali e spesso anzi quasi sempre il prezzo del grano non paga la maggior spesa (2).

In queste zone non è facile essere seguiti dai coltivatori nella predicazione dei buoni metodi colturali, e forse non hanno torto (3).

Nelle zone d'Italia a cultura erbacea più progredita non è facile conseguire ulteriori cospicui aumenti nella produzione granaria totale (4). La rotazione con leguminose foraggere e sarchiate è in atto. S'è già raggiunta una produzione unitaria elevata compatibile al grado di latitudine e al sistema culturale; ogni quintale che si potrà produrre in più costerà di più dei precedenti; esistono già altre culture erbacee, granturco, barbabietole, patate, canape ecc. che rendono più del grano e tendono ad estendersi a detrimento del grano.

Nella zona meridionale c'è invece una maggiore possibilità di aumentare la produzione granaria perchè abbiamo le larghe plaghe a riposo nei seminativi, che sarebbero suscettibili di passare alla rotazione grano e leguminosa foraggera. L'ostacolo principale a questo passaggio è il prezzo non remuneratore del prodotto.

Occorre un dislivello fra il prezzo del mercato internazionale del grano e il prezzo di cui debbono fruire queste zone.

« Aumentate la produzione unitaria, e nell'aumento troverete il tornaconto che oggi non avete » è il consiglio che parte da tutti i lati!

Se ciò fosse esatto a quest'ora tutti l'avrebbero eseguito; e se ci fosse tornaconto a farè ciò, avremmo assistito alla calata nelle zone meridionali di agricoltori della zona settentrionale che verrebbero a sostituire la pretesa nostra incapacità.

---

(1) Non ci stupisce, mentre gioverebbe la *cianamide* data alla semina. T. P.

(2) Riserve su ciò. T. P.

(3) Per me, hanno torto perchè o i metodi colturali sono *buoni* e bisogna seguirli; o sono cattivi, e bisogna cambiarli. T. P.

(4) Oh non dica questo, caro Dr. Genovese! Se vedesse che aumenti di produzione si ottengono colla coltura sarchiata del grano! T. P.

Io direi senz'altro ai facili consiglieri: venite a farla voi a vostro rischio e vantaggio questa trasformazione, coi metodi colturali, nelle zone dove la sola pianta coltivata è il grano e dove un quintale di perfosfato, oltre al trasporto ferroviario, è onerato da L. 5 a L. 10 di trasporto a basto, e dove un quintale di grano per passare dalla zona di produzione alla stazione più vicina è onerato di altrettanto per trasporto a basto; mentre il grano estero arriva in Italia con 2 lire al q.le di nolo!

Il procedimento normale di tutti i tempi in agricoltura è inverso: deve precedere l'aumento di prezzo; viene dopo l'intensità culturale (1).

L'aumento della produzione unitaria non diminuisce il costo di produzione dei quintali prodotti in più; questi ultimi costano più dei primi dati dall'agricoltura estensiva (2).

Se l'aumento d'intensità culturale diminuisse il costo di produzione dei prodotti, noi saremmo fuori combattimento lo stesso, perchè Canadà e Stati Uniti ecc., invece di darci grano prodotto coll'agricoltura estensiva, ci avrebbero dato a prezzo più basso (se ciò fosse possibile) grano prodotto coi sistemi più progrediti di cultura.

Io credo che ciò sia abbastanza chiaro; basta pensare all'origine della cultura granaria per persuadersene meglio.

Il grano fu coltivato prima negli estuarî dei grandi fiumi: le piene periodiche provvedevano alla fertilizzazione e sostituivano la lavorazione; l'uomo interveniva per spargere il seme e la covertura la facevano le pecore o i maiali passando sul terreno seminato; almeno così dice Gabriele Rosa nella Storia dell'agricoltura pag. 16 (3).

Quando il grano, prodotto così facilmente, non potè bastare all'alimentazione degli uomini, certamente l'accrescersi del prezzo dovette costringere gli uomini a ottenere altro grano, lavorando e concimando le altre terre non suscettibili di inondazione: l'aumento del prezzo fece sorgere i metodi culturali.

Se allora fosse sorto un agronomo e avesse predicato alla gente che coi metodi culturali dovevano produrre il grano a un costo eguale o più basso del costo di produzione a cui si aveva negli estuari dei grandi fiumi, io ritengo che noi non ci saremmo, perchè i nostri più lontani antenati sarebbero morti di fame.

---

(1) Vero. T. P.

(2) Questo non è provato. T. P.

(3) Con buona pace di Gabriele Rosa, i maiali avranno coperto assai male il seme!... T. P.

Oggi noi ci troviamo in una situazione analoga; il mercato extraoceanico, solo perchè più vicino al 50° grado di latitudine, col sistema più estensivo di agricoltura ottiene produzioni unitarie più elevate, delle più alte produzioni unitarie che si ottengono coll'agricoltura più intensiva nella Valle padana (1): il mercato extraoceanico offre il grano ad un prezzo più basso del nostro costo di produzione, guadagnandoci.

In queste condizioni di mercato, dire a noi agricoltori meridionali, che per ragioni di clima abbiamo le più basse produzioni unitarie: aumentate coi metodi culturali la produzione unitaria e troverete il tornaconto, è un'amara ironia!

Contessa Entellina, 25 maggio 1923.

(Continua) Dr. LUIGI GENOVESE.

(1) Ciò non credo esatto! T. P.

Il pericolo della peronospora

In quasi tutta Italia la stagione si manifesta incostante, con abbassamenti di temperatura e pioggie frequenti.

E' evidente che cessato questo periodo anormale sopravverranno i forti calori estivi, e quindi le condizioni più favorevoli per lo sviluppo della peronospora sono assicurate.

Gli agricoltori non dimentichino tutto ciò ed agiscano senza perdita di tempo.

Occorre dunque somministrare al più presto alle viti una irrorazione con una buona poltiglia cupro-calcica all'1 e al 2°/₀ e, dopo, una solforazione con zolfi ramati.

Gli attacchi della peronospora nelle presenti condizioni ed in questo momento sarebbero pericolosissimi e potrebbero apportare danni incalcolabili. La malattia si deve sempre prevenire con una azione pronta ed in modo efficacie.

Ripetiamo cosa nota dicendo che il solfato di rame deve essere di marca nazionale come quello che costa meno e dà risultati ottimi, mai inferiori a quelli del solfato di rame inglese. Così gli zolfi devono avere il massimo grado di purezza e di finezza.

In seguito, se la stagione correrà ancora favorevole allo sviluppo della malattia, si dovranno fare altri trattamenti, senza titubanze e senza false economie.

La promessa di un abbondante prodotto deve essere difesa con tutti i mezzi onde non vadano distrutte, in breve tempo, le fatiche e le spese finora sostenute.

Senza indugio quindi gli agricoltori facciano lavorare irroratrici e inzolfatrici. Z.

I maiali dell'alta valle del Tevere

La razza che predomina in questa ubertosa vallata è la *Çappuccia d'Anghiari*, e questo nome è dovuto al fatto che Anghiari è il paese ove hanno luogo i principali mercati suini di tutta l'alta valle del Tevere.

Fig. 3.

Questa razza può considerarsi intermedia a quella romanico-asiatica, e per le attitudini e caratteristiche ha molti punti di contatto con la razza Berkshire.

La qui unita fotoincisione riproduce quattro suini fotografati dallo scrivente sulla piazza di Anghiari. Essa fa chiaramente vedere quali siano le caratteristiche predominanti di questa razza: statura media,

muso piuttosto lungo, con fronte ampia ed orecchio pendente, largo alla base, colore grigio-ardesia scuro con maschera facciale bianca fino all'altezza dell'orecchio, arti non lunghi e bianchi per meno della metà da terra.

Questa razza che va utilmente diffondendosi non solo nella Provincia, ma anche in Toscana ed in altre parti d'Italia, è di facile e rapido ingrassamento, ed è dotata di una forte rusticità che le permette in modo mirabile di utilizzare i prodotti del bosco. Essa però può essere sensibilmente migliorata, e, dati i caratteri e le abitudini che possiede, nulla di meglio che incrociarla colla razza Berkshire.

In tal modo si ottengono dei magnifici soggetti, specie nei rapporti della taglia dell'animale, che risulta sensibilmente aumentata, pur mantenendo costanti tutte le altre buone qualità della razza.

Cattedra di Sansepolcro. Prof. A. BIANCHEDI.

L'importazione dei Cavolfiori nella Svizzera

1. *Importazione.* — Tra i prodotti orticoli che vengono introdotti nella Svizzera, i cavolfiori occupano un posto di primissima importanza, specialmente quando si tenga conto che l'importazione dura quasi tutto l'anno.

Non è possibile dare alcuna cifra, neppure approssimativa, intorno all'importazione dei cavolfiori in questa Confederazione, per il semplice fatto che la Statistica ufficiale svizzera indica tale prodotto sotto la denominazione generica: *Altri legumi freschi*, di cui fanno parte i carciofi, gli asparagi, i cetriuoli, i piselli, i fagioli freschi ed i pomidoro.

Per rimediare in parte a tale lacuna, mi avvalgo della statistica italiana pubblicata dal Regio Ministero delle Finanze, dalla quale si deduce che nel triennio 1912-1914, che precedette il conflitto europeo, l'Italia mandò nella Svizzera Ql. 16.291 di cavolfiori in media per anno, nel periodo bellico (1915-1918) Ql. 29.492, sempre in media per anno, nel 1920 Ql. 55.362 e nel primo semestre dell'anno 1921 Ql. 43.144. L'esportazione dell'intero anno 1921 supererà certamente quella dell'anno precedente, perchè alla cifra del primo semestre (Ql. 43.144) si dovrà aggiungere quella relativa all' ultimo trimestre

(Ottobre Dicembre), epoca in cui si inizia l'esportazione dei nostri cavolfiori.

Come si vede, l'esportazione dei cavolfiori italiani verso la Svizzera prese un notevele incremento durante e dopo la guerra. E ciò si comprende facilmente, quando si rifletta che durante tale periodo ci rimasero quasi chiusi i mercati degli ex imperi centrali che prima ci assorbivano una notevolissima parte di tale prodotto.

2. *Diritti doganali.* — I cavolfiori all'entrata nella Svizzera sono sottoposti al dazio di Franchi 10 il Ql., in base alla Tariffa di uso dell'8 Giugno 1921, andata in vigore il primo Luglio 1921 (N. 40 *b* della Tariffa).

Colla precedente Tariffa doganale del 1 Gennaio 1906, i cavolfiori erano esenti da qualsiasi diritto doganale. Trattandosi di un prodotto di consumo popolare che la Svizzera produce in piccola quantità e soltanto durante la stagione estiva, il dazio di 10 Franchi il Ql. deve considerarsi eccessivo; nelle future negoziazioni per la rinnovazione del Trattato di commercio colla Svizzera tale diritto dovrebbe essere notevolmente ridotto, quando non si possa riavere la completa esenzione dai diritti doganali, accordataci col Trattato di commercio del 13 Luglio 1904. Tutto ciò, nell'esclusivo interesse dei consumatori svizzeri.

3. *Paesi di provenienza.* — Come è noto, i cavolfiori di produzione svizzera fanno la loro comparsa sul mercato nel mese di luglio e durano sino a quasi tutto ottobre. In generale, la produzione è scarsa; le teste hanno piccole dimensioni, ma per la loro freschezza e per la mancanza della concorrenza estera, si vendono a prezzi relativamente elevati.

In vista della produzione locale scarsa e limitata a pochi mesi dell'anno, la Svizzera per fare fronte alle esigenze del consumo interno è obbligata ad importare notevoli quantità di cavolfiori dall'Italia e dalla Francia.

I cavolfiori italiani incominciano ad arrivare sul mercato elvetico verso la metà di ottobre; le spedizioni continuano attivissime sino a tutto marzo e terminano, secondo l'andamento della stagione, verso la fine di aprile. Terminata l'importazione dei cavolfiori italiani, incomincia l'arrivo dei cavolfiori francesi, che si prolunga sino al mese di giugno; questo per la piazza di Zurigo. Cavolfiori francesi arrivano nei centri di consumo della Svizzera francese anche negli altri mesi dell'anno.

I cavolfiori italiani che alimentano il mercato svizzero provengono

dalle Marche (Jesi, Senigallia, S. Benedetto del Tronto, Fano), dalla provincia di Napoli (Scafati, Torre Annunziata, Angri, Castellammare di Stabia) e dalle provincie di Firenze e Pisa (Cascina, S. Frediano a Settimo). Le prime spedizioni di cavolfiori incominciano ad arrivare qui verso la fine di ottobre da Jesi, continuando sino al mese di febbraio. I cavolfiori di Fano giungono qui nella seconda metà di aprile. I cavolfiori napoletani fanno la loro comparsa nel mese di febbraio; a principio sono piccoli, ma nel mese di marzo raggiungono notevoli dimensioni sino a pesare 2-3 kg. e verso la fine della stagione (metà di aprile) anche 5 kg. I cavolfiori di Firenze arrivano qui verso la fine di dicembre; non di rado i cavolfiori di tale provenienza vengono spediti quando le teste sono ancora nello stato di incipiente formazione e debbono vendersi a prezzi derisori che bastano appena a coprire le spese di dazio e di trasporto. I cavolfiori della provincia di Pisa giungono qui verso la metà di marzo e si presentano grossi e di bellissimo aspetto.

I primi cavolfiori francesi, qualità più resistente, provengono dal mezzodì, come Avignon, Cavaillon, Tarascon, Châteaurenard de Provence, Barbentane, tutti luoghi di fortissima produzione. Ultimati questi, si inizia la campagna dei cavolfiori da Châlon sur Saône, Saint Marcel, Saint Jean des Visnes (Depart. Saône et Loire) che durano sino al nuovo raccolto del Mezzodì; arrivano qui a primavera avanzata, cioè verso la fine di aprile.

4. *Qualità dei cavolfiori.* — A parità di prezzo, sono preferiti i cavolfiori francesi, non solo per la loro bellezza e resistenza, ma anche per la cura colla quale vengono imballati. In generale, i cavolfiori francesi si presentano con palle bianche, ben formate, compatte, durissime e con sapore dolce. Ai cavolfiori italiani generalmente si rimprovera di non essere così bianchi e duri, ma di colore verdastro, rugosi e con sapore un poco forte. Ma tale addebito non è sempre giusto, avendo avuto occasione di osservare qui splendidi esemplari di cavolfiori della provincia di Napoli, ed anche di Cascina (Pisa), che per forma, grossezza ed aspetto, reggono benissimo il confronto coi cavolfiori francesi.

In Francia, quando le palle dei cavolfiori incominciano ad apparire, si coprono di foglie che hanno lo scopo di impedire l'ingiallimento delle palle stesse sotto l'influenza dell'aria e della luce. Tale copertura si fa mediante le foglie che si tagliano alla base del piede e che si pongono sulle palle. Tutti i giorni si ripassano e si rimette, occorrendo, una foglia fresca sulla palla; le foglie ingiallite si rimettono di sopra, in modo da costituire una copertura completa.

Occorre una certa sorveglianza per impedire che le palle ricevano i colpi di sole che ne causano l'ingiallimento. Anche i produttori italiani potrebbero tentare tale pratica, con certezza di buon esito. Le maggiori cure verrebbero ad usura compensate dai prezzi più elevati che si possono ricavare dai prodotti. Si potrebbe anche tentare la coltivazione di qualche nuova varietà di cavolfiore (*Castità*, dello Stabilimento Giardino Allegra di Catania), le cui foglie si ripiegano sulle teste, servendo a queste di protezione.

Altra causa di inferiorità dei cavolfiori italiani, in confronto dei similari francesi, risiede nella piccolezza delle palle ed anche nel loro sapore abbastanza forte. Per eliminare tali inconvenienti, occorre tenere presente che i cavolfiori richiedono terreni molto ricchi in sostanze azotate; lo stallatico e la materia dei pozzi neri sono particolarmente indicati per tale genere di coltura, ma tali materie fertilizzanti dovrebbero essere completate con concimi artificiali (solfato ammonico e nitrato sodico). Oltre di ciò, bisogna avere cura di porre le piante ad una conveniente distanza, allo scopo di ottenere teste più grosse che si vendono, a parità di peso, a prezzi più elevati.

Intorno alla convenienza di produrre cavolfiori con teste grosse, vale la pena di citare i seguenti dati ottenuti in base ad osservazioni fatte da me nello stesso giorno in questo mercato:

Cavolfiori napoletani in gabbie da 27 pezzi (peso medio 700 gr). Peso di 100 cavolfiori 70 Kg., dai quali, ai prezzi del mercato, si potevano ricavare 40 Frs.; per conseguenza per ogni Ql. di cavolfiori si potevano ottenere 57 Frs.

Cavolfiori di Jesi in gabbie da 27 pezzi (peso medio 900 gr). Peso di cento cavolfiori Kg. 90, dai quali, si potevano ricavare 60 Frs.; per conseguenza per ogni Ql. di cavolfiori si poteva raggiungere il prezzo di Frs. 66,40.

Cavolfiori di Jesi in gabbie da 9 pezzi (peso medio Kg. 1,500). Peso di 100 cavolfiori Kg. 150, dai quali era possibile ricavare nello stesso giorno Frs. 120, e per ciò per ogni Ql. Frs. 80.

Dai dati sopra esposti, risulta in modo evidente che conviene produrre e spedire in questo mercato cavolfiori grossi, perchè da essi, a parità di peso, è possibile ricavare maggiore prezzo.

Circa la scelta delle varietà da coltivare, bisogna tenere presente che nelle piazze svizzere si preferiscono cavolfiori con teste grosse e ben formate, di un bianco purissimo, serrate e dure. Le varietà di cavolfiore con testa di colore violaceo non vanno assolutamente in questo mercato.

Le semine e le piantagioni vanno regolate in modo da poter rifornire i centri di consumo dalla seconda metà di ottobre sino a tutto aprile, mesi in cui la stagione si mantiene ordinariamente rigida e fresca, e per conseguenza favorevole al mantenimento del prodotto per diversi giorni, senza soffrire sensibili alterazioni. Non di rado, però, avviene che per i calori precoci che si verificano nei centri italiani di produzione nei mesi di marzo ed aprile, i cavolfiori arrivano qui colle foglie secche ed ingiallite e colle teste in via di incipiente fioritura; in tali casi i cavolfiori si debbono vendere subito ed a qualunque prezzo, accontentandosi di ricavare le spese di trasporto ed i diritti doganali. *(Continua)*

Zurigo, 22 Giugno 1922. T. Chiaromonte.

Libri nuovi

F. Todaro — (Comizio agrario di Bologna) — *Sulla produzione granaria in Italia* — Bologna, Soc. tipogr. già Compositori — 1923.

Chiaramente e felicemente l'illustre amico Todaro, dopo aver dichiarata la sua fede nella possibilità di trarre dalla nostra amata terra italiana *tutti i cereali panificabili* necessari, enumera i mezzi colturali per giungere, col frumento, a produzioni più elevate. E, punto per punto, con mano maestra, onorando anche del suo consenso la mia propaganda, tratta profondamente e concisamente le questioni della concimazione, del seme, della semina, ecc., giungendo a due conclusioni programmatiche degne del plauso di tutti noi, e che giova riportare:

« 1) — Su programma e sotto la direzione delle Stazioni fitotecniche ed in « collaborazione con gli Istituti agrari di istruzione e di propaganda — in col« laborazione altresì con gli stessi più valenti e fattivi agricoltori — dovrebbero « istituirsi, in tutto il territorio nazionale, numerose prove di adattamento; le « quali nel volgere di tre o quattro anni assegnerebbero a ciascuna delle buone « razze elette che ora possediamo la rispettiva zona di più proficua coltivazione;

« 2) — Larghe prove comparative dovrebbero anche, appena possibile, av« viarsi — in tutte le zone agrariamente tipiche del Regno — fra i grani col« tivati coll'attuale sistema ed i grani affidati alla *cultura sarchiata*. La quale è « *forse* destinata ad essere il massimo esponente della nuova e più ricca gra« nicoltura italiana, uno dei più potenti fattori di quell'*incremento*, che dobbia« mo e vogliamo realizzare nella nostra produzione ».

Spero che quest'altra volta potrai abbandonare il *forse*, amico carissimo!

T. P.

Pietro Viani — *Il Manderino coltivato in piena terra e in vaso.* — Catania, Editore Francesco Battiato, 1923 - L. 7,50.

Su questa bella pianta di aggradimento e di cospicuo reddito, per l'abbondanza dei suoi gustosi, profumati ed attraenti frutti, mancava una pubblicazione che ne esponesse la razionale coltivazione.

Ma ora il Viani, con questo suo pregevole e accurato lavoro, frutto di studio e di pazienti sperimentazioni, ci dà una ottima ed esauriente guida per la coltivazione del Manderino sia in piena terra che in vaso.

L. Savastano (Direttore della R. Stazione di agrumicoltura e frutticoltura di Acireale) — *III. Contributo allo studio critico degli scrittori agrari italici. — Giovanni Joviano Pontano agrumicoltore, Antonino Venuto e Gregorio dei Corno.* — Acireale, tip. Orario delle Ferrovie, 1923.

Luigi Savastano — *Della coltivazione dell'Anona in Italia* — Acireale, tipogr. Orario delle Ferrovie, 1923.

Poichè il Ministero per l'agricoltura ha dato incarico alla R. Staz. di agrumicoltura e frutticoltura di Acireale di contribuire allo sviluppo ulteriore della frutticoltura, l'ottimo Direttore di quella Stazione, Prof. Savastano, ha, quale primo contributo, pubblicato il presente lavoro.

E' un pregevole studio sull'*Anona Cherimolia* Mill., come specie arborea subtropicale di pieno campo, avente le qualità per prendere un posto nella frutticoltura italiana, specialmente per potere realizzare una esportazione remunerativa.

Ne raccomandiamo vivamente la lettura agli agricoltori dell'Italia meridionale, poichè l'Anona è pianta che si adatta egregiamente al clima di quelle regioni.

Dott. Antonio Bazzocchi (Associazione Bieticultori di Forlì) — *Esperienze sulla bietola da zucchero* (Prima nota). — Forlì, Prem. Coop. tipogr. forlivese, 1923.

Queste prime esperienze rappresentano l'inizio di un ciclo di prove tendenti a formare per l'agricoltore una serie di norme applicando le quali egli possa portare allo zuccherificio la massima quantità di zucchero.

L'attuale forma contrattuale a titolo fa comprendere il perchè di questi saggi.

R. F. Simari — *Olivicoltura ed oleificio moderno* — Milano, Editore libraio Ulrico Hoepli, 1923 — L. 22,50.

Di questo pregevole lavoro del Simari appare ora la 2ª edizione completamente aggiornata e ampliata.

Contiene oltre a utilissime istruzioni sulla coltivazione razionale dell'olivo, tutto quanto riguarda i metodi moderni di estrazione, filtrazione, depurazione e raffinazione degli oli: inoltre vi si parla di impianti di oleifici, di macchinario e attrezzi, di applicazioni industriali dell'olio (saponeria, profumeria, lubrificanti, ecc.) di analisi e saggi chimici e di leggi su l'adulterazione. Completano il lavoro interessanti statistiche di produzione e di commercio.

Il libro è tale che non può non essere raccomandato a tutti gli olivicoltori, produttori di olio, negozianti e industriali.

G. G.

Briciole

Le viti americane e l'innesto.

Il tanto apprezzato e diffuso libro del Vannuccini che porta questo titolo, edito dai *F.lli Ottavi* di *Casale Monferrato*, vede ora la luce nella sua 5ª edizione, riveduta, aggiornata ed ampliata dal Prof. C. Fabiani.

E' una ottima ed esauriente guida che va vivamente raccomandata a chi si dedica alla pratica della viticoltura moderna.

Il prezzo per i nostri abbonati è di L. 15, invece di L. 16,50, nel Regno e di L. 16,50, invece di L. 18, all'Estero, franco di p. raccomandato.

Uno sproposito nella raccolta delle fave.

E' quello che commettono molti contadini di svellerle dal suolo anzichè segarle colla falciatura, e ciò per fare più presto.

Questo sproposito è originato dal non sapere quanta virtù fertilizzante contenga la fava nelle sue radici.

E così si destina al fuoco quello che dovrebbe fertilizzare gratuitamente la terra!

Ah maledetta ignoranza, quanto sei ancora grande fra gli agricoltori!

Il latte e la sua densità.

E' ben noto che la densità del latte varia coi foraggi e colla costituzione degli animali che lo producono.

Alle volte la differenza è notevole.

Ora gli uffici d'igiene municipali considerano annacquato un latte che non superi una determinata densità al lattimetro.

Ciò può indurre in errori gravi elevando contravvenzioni penali a carico di galantuomini, lungi dal pensiero di frodare il pubblico.

Citiamo un caso recente caduto sotto i nostri occhi.

L'Ufficio d'igiene della città X elevò contravvenzione per annacquamento a carico del produttore Tizio perchè il latte segnava sotto il grado minimo del lattimetro, fissato per il latte puro.

Il contravvenuto reclamò, sicuro del fatto suo, e tanto protestò che ottenne che si fosse controllato l'esame sotto le mammelle della mucca che l'avea prodotto.

Ebbene l'ufficiale sanitario dovette riscontrare che il latte munto sotto i suoi occhi marcava lo stesso grado lattimetrico di quello dichiarato in contravvenzione!

Nessuno esclude che i municipî abbiano il diritto e il dovere di un severo controllo.

Ma *ne quid nimis!* Molte volte le contravvenzioni sono ingiuste, si perseguita l'innocenza e si disanimano i produttori (1).

(1) Si; però quella vacca era da scartare. T. P.

Curvo sull'abbondante messe s'affatica con gioia a sollevare i pesanti manipoli di grano solo colui che prima della semina, con mano pesante, ha sparso il perfosfato.

Per selezionare le galline ovaiole, il Prof. James Dryden ha indicato un metodo di classificazione basato sul confronto fra produzione delle uova e caratteri delle galline.

Quelle che subiscono muta precoce, in luglio o in agosto, sono di solito cattive ovaiole, e tali restano negli anni successivi: queste il Dryden consiglia di scartare senz'altro.

La mancanza di fetazione si può riconoscere fornendo i pollai di nidi trappola, ma, in mancanza di questi, dai seguenti caratteri: 1. Raggrinzimento della cresta, degli orecchioni e dei bargigli; 2. Strettezza del bacino; 3. Contrazione o indurimento dell'addome; 4. Colore intenso delle gambe e del becco, se trattasi di razze a becco e gambe naturalmente gialle, quali la *Livornese*, la *Plymouth Rock*, l'*Ancona*, ecc.; 5. Muta precocissima.

Perciò in luglio e in agosto si dovranno scartare dal branco quelle galline che dimostrano muta avanzata e che hanno per conseguenza cresta contratta e cloaca raggrinzita.

Il metodo, varie volte sperimentato, ha sempre dato risultati precisi anche quando le galline erano bene alimentate e quando erano regolari le condizioni di allevamento: ciò che è importantissimo far notare, poichè una insufficiente alimentazione e un brusco cambiamento di ambiente possono far sospendere la deposizione delle uova ed iniziare prestissimo la muta anche alle buone ovaiole.

❧

Per preparare una buona insalata L. Grossi scrisse alcuni simpatici versi che qui ci piace riportare, sicuri di far cosa grata ai nostri lettori:

Ci vuol, perchè sia buona l'insalata,
Un *Pronto* che ancor tenera la colga,
Un *Pulito* la terga in acqua monda,
Sia dalla man d'un *Parco* inacetata,
Ed un *Prodigo* l'olio vi profonda,
Con man discreta spargavi un *Prudente*
Sale conveniente:
Un *Pazzo* la rimescoli e sconvolga
Furiosamente e dentro il piatto e fuori
Ed un *Porco* a due man se la divori.

Rivista della stampa italiana ed estera

Insetti serigeni della Repubblica di San Salvador.

Fra i vari insetti serigeni esistenti nella Repubblica di San Salvador, cita S. Calderon — in *Revista de agricultura tropical* — come suscettibili di assumere importanza economica per l'allevamento, il lasiocampide *Eutachyptera psidii* Salle e l' attacide *Rothschildia jorullo* Westw.

L'*Eutachyptera (Metanastria) psidii* vive allo stato selvatico nei rovereti delle colline che circondano Ciudad Barrios, dipartimento di San Miguel. E' specie eminentemente gregaria e fa grandi nidi sociali di seta bianca. Nel « Patio de ensayos », della Direzione della agricoltura, il Calderon lo ha alimentato con foglie di *Guajavo (Psidium guajava).*

Il sig. William Schaus, dell' « United States National Museum », ha riferito all'A. di aver visto detto insetto frequente, allo stato naturale, sui *guaiavi* della zona temperata del Messico.

Il Calderon ha alimentato le larve appena nate con « repollo » (cavolo cappuccio); dopo qualche tempo è riuscito ad abituarle alle foglie di *guajavo.*

Ogni femmina depone circa 250 uova, dalle quali nascono, 23-27 giorni dopo, delle larve lunghe circa 7 mm., che subiscono in seguito varie mute. E' specie univoltina. Dopo la sfarfallatura i bozzoli possono essere cardati.

La *Rothschildia jorullo* forma bozzoli aperti, di lucentezza argentea. L'A. non è riuscito ad ottenere, in un allevamento sperimentale, neanche una farfalla; tutte le crisalidi erano parassitate dalla « mosca negra » (*Belvosia analis* Macq.). Così il *Bollettino* dell'I. I. A.

Un giudizio su « L'Italia può e deve produrre il suo pane ».

Ci piace riportare quanto, sul fascicolo del 31 maggio dell'*Italia industriale artistica*, scrive G. B. R. a proposito del recente libro del prof. Tito Poggi, edito dai f.lli Ottavi di Casale Monferrato.

« Tito Poggi, nome caro a quanti in Italia si occupano di agricoltura, con questo geniale libretto ha compiuto una buona azione.

Sperare che l'Italia possa produrre tutto il pane di cui ha bisogno, con la tendenza che vi è ad aumentarne il consumo, è, forse, un'illusione,una generosa illusione ed utile sopratutto, perchè tende a spingere tutti gli sforzi verso uno scopo che — anche se non raggiunto completamente — permetterà sempre di intensificare la produzione granaria e diminuire sensibilmente la nostra dipendenza dall'estero per il primo elemento della nostra nutrizione.

Nobile, dunque, lo scopo propostosi dal Poggi e nobilmente esso è stato attuato. A Lui deve andare la lode incondizionata di tutti gli italiani, ed alla Casa Ottavi il plauso meritato per la bella pubblicazione ».

Concorsi, Esposizioni e Congressi.

⁂ **Presso la Cattedra amb. d'agricoltura di Siracusa** è aperto il concorso al posto di Reggente la Sezione di Modica tra i laureati in agraria che abbiano per non meno di due anni coperto il posto di Assistente o compiuto il tirocinio presso una Cattedra. Stipendio L. 6000 annue, più L. 1200 per carovivere, lorde di R. M. e di ritenuta per la quiescenza, oltre le diarie e gli aumenti quinquennali. — Inviare domanda e documenti al Presidente della Cattedra di Siracusa entro il 27 luglio.

⁂ **Il Ministero per l'agricoltura,** con decreto del 15 maggio c. a., bandisce un concorso al posto di Assistente straordinario presso il R. Laboratorio crittogamico di Pavia, con lo stipendio di L. 7500, oltre le indennità caro-viveri. Le domande di ammissione al concorso, in carta bollata da L. 2, dovranno pervenire al Ministero per l'agricoltura (Direzione generale dell'Agricoltura, Divisione IV), non più tardi del 31 luglio 1923. Esse dovranno contenere l'indicazione della dimora del concorrente, ed essere corredate dai soliti documenti. Si richiede la laurea in Scienze agrarie o in Scienze naturali. I titoli ed opere stampate devono essere presentati almeno in triplice esemplare. Il limite d'età è il 35° anno; per gli ex combattenti il 40° anno.

⁂ **La R. Scuola pratica di agricoltura "Abele Damiani„ di Marsala** apre il concorso, per titoli, al posto di Sottocapo tecnico, con l'assegno di L. 1200 annue, al lordo delle ritenute, oltre le indennità di caro-viveri come di legge, il vitto pari a quello degli alunni e l'alloggio per la sola persona. Saranno titoli di preferenza quelli dimostranti la particolare perizia del candidato nelle industrie agrarie e nell'allevamento del bestiame e degli animali di bassa corte. La domanda, in carta bollata da L. 1,20, con la indicazione della dimora del concorrente, dovrà pervenire alla Direzione della Scuola non oltre il 31 luglio c. a., corredata dai seguenti docnmenti: *a)* Certificato di nascita (età non inferiore a 21 nè superiore ai 35 anni; *b)* stato di famiglia; *c)* certificato di buona condotta; *d)* certificato penale; *e)* certificato di sana e robusta costituzione fisica; *f)* licenza di R. Scuola pratica o speciale di agricoltura; *g)* prospetto degli studi fatti; *h)* prospetto delle occupazioni avute; *i)* tutti quei documenti che comprovino la sua attitudine a coprire il posto al quale aspira.

⁂ **Ad Acqui,** in occasione della Fiera di S. Guido, avrà luogo, l'11 c. m., un *Grande concorso di bestiame bovino ed equino*, che comprenderà i bovini di razza Piemontese e Svizzera, e gli equini allevati nel circondario. Verranno assegnati numerosi premi in denaro, medaglie e diplomi.

Piccole notizie.

Avversità e malattie.

⁂ **Consorzi contro il Maggiolino in provincia di Bergamo.** Di fronte ai gravi danni che ha fatto e che va facendo quest'anno il maggiolino in alcuni paesi della provincia di Bergamo (Mapello, Ambivere, Calusco, Martinengo e altri), quella Cattedra è venuta nella determinazione di intraprendere una intensa opera di propaganda per la costituzione di Consorzi per la lotta contro simile dannosissimo insetto, valendosi, se sarà del caso, anche delle vigenti disposizioni di legge che consentono, in determinate contingenze, di dichiarare obbligatoria la formazione di tali Consorzi. (*Bollettino dell'agricoltura milanese*).

⁂ **Un'invasione di cavallette in Sardegna,** prontamente affrontata per opera delle Cattedre amb. d'agricoltura locali, potè essere circoscritta e repressa in gran parte. L'invasione si era presentata nei comuni di Sassari, Alghero, Arzaghena, Siniscola, Bari Sardo e Assemini. (*Giorn. d'agr. della Dom.*).

Industrie agrarie e colture speciali.

⁂ **Quello che si fa all'Estero per le piante medicinali.** In Ungheria presso il Ministero d'agricoltura è stato istituito un ufficio col preciso scopo di organizzare, dirigere e controllare, la raccolta, produzione, lavorazione, classificazione e vendita delle piante medicinali per uso industriale. L'istituzione di questo ufficio ha favorito in modo grandissimo la raccolta e la produzione delle

piante medicinali, molte delle quali sono già esportate all'estero: esse però non possono lasciare l'Ungheria, se prima l'ufficio stesso non ha controllato la qualità e la genuinità. « E quando da noi si sentirà la necessità di fare altrettanto? Ci vuole sempre l'esempio dell'estero per farci smuovere dalla nostra apatia? ». — Così giustamente scrive il « Bollettino dell'Associazione italiana pro piante medicinali e aromatiche ».

Foreste e monti.

*** **Rimboschimento in provincia di Belluno.** A complemento di quanto scrivemmo nel *Coltivatore* N. 17 c. a. (pag. 556) aggiungiamo che tanto la Festa degli alberi, quanto le piantagioni delle resinose di quest'anno e dello scorso, si debbono alla locale Commissione di rimboschimento, di cui è presidente il Dott. Laghi, Direttore della Cattedra ambulante di Belluno.

*** **Le foreste dell'Oise.** Le foreste occupano nell'Oise una superficie totale di 102.383 ettari, così ripartita: foreste dello Stato, 31.743 ha.; foreste dei Comuni e di Enti pubblici, 7.573 ha.; foreste appartenenti a privati, 63.067 ha. Le latifoglie (quercia, faggio, carpino, castagno, betulla, tiglio, acero, frassino, olmo, robinia) costituiscono quasi da sole il grosso dei popolamenti, e le conifere, rappresentate sopra tutto dal pino silvestre, dal pino laricio d'Austria, dal pino strobo e dall'abete rosso, non costituiscono se non eccezionalmente dei massicci d'una certa importanza. La produzione media annua del territorio boscato dell'Oise può essere valutata a 75.500 metri cubi di legno da opera e da industria e a 335.000 steri di legna da ardere, rappresentanti un reddito annuo di quasi cinque milioni di franchi. (*Giorn. d'It. for.*).

Esportazione — Importazione — Commercio.

*** **I limoni italiani in America.** L'importazione negli Stati Uniti dei limoni italiani, dal 1° novembre ultimo, inizio della nuova campagna, al 31 marzo ultimo, è stata superiore a quella del corrispondente periodo degli altri anni, essendo ascesa a 487.500 cassette contro 261.525 dello stesso periodo della precedente campagna.

Leggi, decreti e ordinanze.

*** **La temporanea abolizione del dazio** sul frumento, l'avena, il granturco e la segala, nonchè la riduzione daziaria dei prodotti derivati, con R. decreto 24 giugno 1923, N. 1923, è prorogata fino al 31 dicembre c. a. (*G. U.* 29 giugno 1923, N. 152).

Diverse.

*** **La Terra Ligure.** Sotto questo titolo ha visto la luce, col 1° giugno c. a. un nuovo giornale d'agricoltura, zootecnia ed igiene veterinaria. Si pubblica mensilmente a Genova (vico dei Parmigiani, 1-3). Al nuovo confratello inviamo il nostro cordiale saluto.

*** **E' uscito il primo numero delle " Note di frutticoltura „** periodico mensile, organo del R. Osservatorio teorico-pratico di frutticoltura di Pistoia, diretto dal prof. Tito Poggi. Abbonam. per il semestre dal 1 luglio al 31 dicembre L. 12 da inviarsi al R. Osservatorio di frutticoltura, Pistoia.

*** **Le uve da mensa e le tabelle per i redditi agrari.** Nelle tabelle governative i vigneti di uve da mensa sono riportati con un reddito triplo in confronto di quelle da vino. A tal riguardo il *Corriere vinicolo* osserva: Mentre il Ministero di Agricoltura raccomanda caldamente di estendere la coltura delle uve da tavola, mentre la scuola degli analcoolisti s'affatica a patrocinare la trasformazione dell'uva da materia prima di una bevanda in materia alimentare, il Ministero delle Finanze invece pone un premio e rovescio sui vigneti di uve da mensa imponendo ad essi una tassa tripla.

*** **Ad un benemerito dell'agricoltura sarda.** Il 28 giugno u. s., una apposita commissione di licenziati della R. Scuola pratica d'Agricoltura di Sassari, ha consegnato al Prof. Pellegrini, Direttore della Scuola, una artistica medaglia d'oro, quale segno di imperitura riconoscenza degli allievi al loro amato Maestro. A nome dei colleghi presenti ed assenti ha parlato l'agronomo Sannio

Giuseppe, Direttore della Latteria Sociale Cooperativa di Bortigali, ricordando le altissime benemerenze del Prof. Pellegrini, specialmente quale strenuo propagandista dell'agricoltura razionale in Sardegna, e come fattore principale, tenace ed efficace, del progresso dell'industria casearia sarda. Vadano all'Egr. Prof. Pellegrini le nostre più vive congratulazioni.

DOMANDE E OFFERTE

L'Agricoltore al mercato

Rivista dei mercati agricoli

Cereali.

Frumento. — Siamo in piena mietitura nell'Italia centrale e settentrionale mentre è già compiuta nelle regioni meridionali. Secondo un'inchiesta fatta dalla Federazione dei Consorzî agrarî il raccolto di quest'anno si prevede di *52 milioni di quintali* mentre l'anno scorso si raccolsero quintali 44.500.000 e la media dodicennale è di quintali 46.972.000. Il raccolto di quest'anno sarebbe perciò eguale a quello del 1911 e 1921. Un raccolto superiore si è avuto soltanto nel 1913 con quintali 58.452.000. Gli affari in grani nuovi per future consegne sono sempre molto limitati e si aggirano sulle L. 100 a 105 al quintale nelle provincie di Mantova e Reggio Emilia, e di L. 110 a 112 in provincia di Bari.

Granturco. — Continua il rialzo dei prezzi. Milano quota il milanese L. 107 a 112 al quintale, Bergamo L. 112 a 114 il nostrano, Rovigo L. 110 a 115 Mantova L. 110 a 120, Padova L. 116 a 122, Ferrara L. 100 a 105.

Patate.

Milano quota L. 45 a 55 al quintale, Bergamo L. 45 a 50, Bologna L. 45 a 50, Genova L. 50 a 55, Firenze L. 45 a 60, Napoli L. 40 a 42 le riccie.

Bestiame.

Bovini. — I mercati hanno andamento regolare ed i prezzi in generale tendono ad infiacchire specialmente per il bestiame da macello. Milano quota per ogni quintale vivo: buoi da macello L. 320 a 620, vacche id. L. 280 a 610, vitelli maturi L. 580 a 950, id. immaturi L. 350 a 525, vitelle da allevamento L. 400 a 500. I vitelli sono molto richiesti per il consumo dei paesi dove affluiscono i forestieri per la cura delle acque, o climatica, e si sono pagati fino a L. 9 al chilog. vivo. E' atteso l'arrivo di bestiame vivo argentino al quale sarà applicato il dazio doganale ridotto. A Rovato (Brescia) i buoi da macello furono pagati L. 460 a 510 al quintale vivo, i civetti id. L. 440 a 460 ed i vitelli da macello L. 5 a 5.50 al chilog. vivo. Treviso quota per ogni quintale vivo: buoi da lavoro L. 320 a 470, buoi e vacche da macello L. 300 a 480, vitelli id. L. 600 a 700 .Roma quota i bovini nostrani L. 310 a 520 al quintale vivo, i sardi L. 308 a 420 ed i vitelli sotto l'anno L. 480 a 650.

Suini. — I *grassi* si quotano a Milano L. 855 al quintale vivo, a Mantova L. 750 a 770, a Reggio L. 720 a 770, a Modena L. 740 a 760. I *magroni* si quotano a Reggio L. 10 a 11 al chilog. vivo ed a Modena L. 9.50 a 10. I *lattonzoli* si quotano a Carrù (Cuneo) L. 200 a 250 ciascuno, a Treviso L. 130 a

270, a Desenzano L. 100 a 150, a Reggio L. 15 a 16 al chilog., a Modena L. 12 a 14, ad Arezzo L. 8.50 a 9.50.

Ovini. — Padova quota i castrati L. 3.50 a 3.80 al chilog. vivo, i capretti e gli agnelli L. 5.50: Treviso quota gli agnelli L. 4.50 a 5, Reggio L. 5 a 5.50 gli agnelli e L. 3 a 3.50 le pecore, Perugia L. 4 a 4.50 gli agnelli e L. 4.50 a 4.90 i capretti. Roma quota gli abbacchi di Sardegna L. 7 a 8 al chilog. vivo, a 5, Alba L. 4.50 a 5, Modena L. 3.70 a 3.80.

Conigli. — Milano quota L. 4.50 a 5 al chilog. vivo all'ingrosso, Carrù L. 4 a 5, Alba L. 4.50 a 5, Modena L. 3.70 a 3.80, Morciano di Romagna L. 3.40 a 3.50, Pontedera L. 4 a 4,20.

Pollame. — Milano quota per ogni chilog. vivo all'ingrosso: pollastri novelli brianzoli L. 14.50 a 14,75, pollastri nostrani comuni L. 12.50 a 14.25, galline L. 11.50 a 11.75, tacchini L. 12.75 a 13.50, oche L. 6.25 a 6.50, anitre novelle L. 8.75 a 9,25; quotasi i piccioni L. 4 a 5.50 ciascuno.

Foraggi.

Fieno. — Malgrado le previsioni di un buon raccolto del secondo taglio i prezzi del maggengo continuano a salire avendosi buona richiesta dall'estero e specialmente dalla Svizzera. Milano quota L. 55 a 60 ed anche L. 65 al quintale pressato. Bergamo quota L. 70 a 74; Mantova quota L. 51 a 55 al quintale sciolto il maggengo di prima uqalità, L. 43 a 48 quello di seconda e L. 30 a 35 la medica. Verona quota il maggengo L. 40 a 45 e la medica L. 28 a 32 per ogni quintale sciolto. Bologna quota L. 32 a 38 il fieno di prato naturale, L. 36 a 40 quello li lupinella e L. 32 a 38 quello di medica. Roma quota L. 42 a 45 il fieno pressato reso in stazione. A Genova è giunta buona quantità di fieno di Algeria che si cede a L. 36 al quintale reso sul vagone.

Mangimi concentrati.

Panelli. — Milano quota per ogni quintale: granoturco L. 60 a 63, lino L. 90 a 94, sesamo L. 75 a 77, arachide L. 85 a 88.

Polpe. — Le polpe secche di bietole si quotano a Genova L. 45 a 50 al quintale, a Milano L. 50 a 53, a Padova L. 53 a 55.

Carrube. — Milano quota quelle di Sicilia L. 43 a 46 e quelle di Puglia L. 65 a 70. Bari quota le carrube in massa L. 65 a 67.

Olio di oliva.

Si conferma la previsione di un buon raccolto nelle regioni di maggior produzione quali la Puglia e la Toscana. Perciò gli olii disponibili accennano a ribasso di prezzo anche perchè la richiesta è debole.

Concimi ed anticrittogamici.

Si dice che le offerte di *nitrato di soda* per la consegna in primavera sono a prezzo elevato e perciò per ora mancano i compratori. Per consegna immediata si offre a Genova L. 137 a 138 al quintale.

Il *solfato ammonico* si offre a L. 165 a 170 al quintale e se ne ha buon consumo nelle risaie. Sembra che avremo nuove consegne da parte della Germania in conto riparazioni di guerra.

Si attendono i nuovi prezzi della *calciocianamide* che si dicono inferiori a quelli della primavera. Sembra che le simpatie degli agricoltori per questo concime siano aumentate.

Si attendono con interesse i nuovi prezzi del *perfosfato*. Si dice che anche questi saranno inferiori a quelli della primavera.

I prezzi delle *Scorie Thomas* accennano ad aumenti. Per ora si offrono a L. 1.18 per ogni unità di anidride fosforica in stazione Modane.

Quasi nulla è la richiesta del *solfato di rame* e perciò il prezzo è ribassato a L. 225 a 228 al quintale.

3 *luglio* 1923.

Ranieri Pini.

Dott. Gioacchino Garofalo, *Capo-redattore responsabile.*

UNIONE TIPOGRAFICA POPOLARE SUCC. CASSONE - CASALE